



# Kürbisbrot

- 500g Halbweissmehl
- 2 Päckli Sauerteigpulver
- ¼ Würfel Hefe (ca. 10g zerbröckelt)
- 1 1/4 TL Salz
- 200g Kürbis
- 2dl Wasser
- 1EL Olivenöl
- 20g Kürbiskernen

Mehl, Sauerteigpulver, Hefe und Salz in einer Schüssel mischen. Kürbis und Wasser begeben. Mischen zu einem weichen glatten Teig. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 3 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.

Teig in 4 gleich Grosse Stücke schneiden. Je zu einem ca. 25cm langen Brot formen. Zu Spitzen drehen. Brot auf Backpapier legen und mit einem Messer rautenförmig einschneiden. Mit Öl bestreichen, Kürbiskerne darüber streuen. Wasser mit aufs Blech legen.

Ca. 10 Min in der unteren Hälfte des auch 220 Grad vorgeheizten Ofens. Hitze auf 180 Grad reduzieren. Ca. 30 Min fertig backen.